



1 6 7 6

# Château de La Chaize

## CÔTE DE BROUILLY Lieu-dit "CHAVANNES" 2023



### • TERROIR

Cette cuvée parcelaire est issue de vignes adossées sur le flanc ouest du Mont Brouilly.

Ce cru Côte-de-Brouilly se distingue par la singularité de son sol : la parcelle en pente modérée voire importante, est constituée d'un sol de surface très poreux, à forte teneur en sable, favorisant l'exploration racinaire en profondeur. Il s'agit d'un terroir très qualitatif, dominé par les sables roses issus des granites. En sous-sol, on observe l'apparition d'altérite de granite autour de 60 - 80 cm de profondeur, dont la nature friable permet aux racines de poursuivre leur exploration.



### • VINIFICATION

Vinification parcelaire (100% Gamay Noir) / 100% égrappés  
/ Macération : 21 jours de macération. Remontages et délestage. Aucun pigeage. Sulfitage après FML et à la mise /  
Elevage : 14 mois en foudre



### • ANALYSE DU VIN

**Ingrédients** : Raisins, Sulfites, Agent stabilisateur (gomme arabique), Régulateurs d'acidité (acide tartrique et bicarbonate de potassium), Embouteillé sous atmosphère protectrice

**Valeurs nutritionnelles** : 77 Kcal/100mL

**Calories** : 89 kcal/12cl

**Taux d'alcool** : 13%

**Acidité totale** : 4,22 g/L

**SO2 total** : 56 mg/L

**Sucre résiduel** : 0,4 g/L





1 6 7 6

# Château de La Chaize



## DÉGUSTATION

Commenté par Olivier Poussier en Janvier 2025

**Robe** : Une robe rubis primaire de belle intensité

**Nez** : Le nez séduit par la finesse de son fruit. Une association entre les notes florales et la touche griotte du Gamay. L'ensemble est précis, profond avec en prime, la dimension graphite du sol qui est souligné. Le boisé est nuancé.

**Bouche** : La bouche se montre équilibrée, le tactile est gracieux, les tanins tapissent sans excès et la puissance est gérée par ce support minérale qui étire la bouche. C'est la définition terroir la plus aboutie.

**Température de service** : 15°C

